

平成29年度 愛知学泉短期大学シラバス

| 科目番号  | 科目名               | 担当者名  | 基礎・専門別   | 単位数 | 選択・必修別 | 開講年次・時期 |
|---|-------------------|---|--|-----|--------|---------|
| 23306   | 調理 I<br>Cooking I | 早瀬 須美子  | 専門   | 1   | 必修     | 1年 前期   |
| <b>科目の概要</b>  |                   |   |  |     |        |         |
| <p>食生活の改善を通して健康の保持増進および生活習慣病予防等に向けた提案ができ、人々の生活の質(QOL)の向上に貢献できているようにするため、栄養士として必要な調理の基礎知識・技術を修得する。また調理作業全体を把握し、作業労作をスムーズに、かつ合理的に行うことが出来る計画力、料理に対する創造力を身に付ける。</p> <p>授業始めに行う師範台でのデモ後、各班5から6人のグループに分かれ、それぞれ役割分担をして料理を仕上げる。料理が仕上がった段階で、教員が料理、盛り付けの指導、評価を行う。その後試食し自己評価を行い、実習献立について、修得した内容、自身の調理技術、実習の改善点も含め考察する。</p> <p>食材、調味料は無駄のない使用を、廃棄については、環境への配慮を徹底する。</p> |                   |   |  |     |        |         |
| <b>学修内容</b>   |                   |   | <b>到達目標</b>  |     |        |         |
| <p>①基本的な切り方、調理法を正確に実施できている調理知識・技術を修得する。</p> <p>②食材について関心を持ち、食材ごとの特徴、取り扱い、調理知識を修得する。</p> <p>③共同で調理を行うことにより、チームワークや豊かな感性と創造力を身に付ける。</p>   |                   |   | <p>①基本的な切り方、調理法を正確に迅速に行うことができている。</p> <p>②食材ごとに、その特性を理解し、調理操作を行うことができている</p> <p>③全体の調理の進行、料理のバランスを考えて、料理を仕上げ、盛り付けを行うことができている</p> |     |        |         |
| <b>学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素</b>  |                   | <b>学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例</b>  |  |     |        |         |
| 前に踏み出す力   | 主体性               | ア. 調理の知識・技術を修得し、栄養士として社会貢献をするという目標に向かって指示が無くても、その知識・技術を自ら進んで高めるよう自己学修をすることができている<br>イ. 技術の修得のために自ら練習をすることができている。<br>ウ. 授業以外の時間を使い、自分で他の料理について調べたことを記述できている。 |  |     |        |         |
|   | 働きかけ力             |   |  |     |        |         |
|   | 実行力               | ア. 何分で調理を完了するかの手順や方法を考え、確実に目標に向かって進めることができている。  |  |     |        |         |
| 考え抜く力   | 課題発見力             | ア. 思い込みや憶測でなく事実に基づいて情報を客観的に整理し、課題を見極めることができている。   |  |     |        |         |
|   | 計画力               | ア. グループ内で時間内に終わることができているよう手順や役割分担を考えて完成できているよう進めることができている。  |  |     |        |         |
|   | 創造力               | ア. 物事を考える時に、固定概念に捉われることなくいろいろな方向から考えることができている。  |  |     |        |         |
| チームで働く力   | 発信力               | ア. 授業で修得した内容を、的確な文章で表現できている。  |  |     |        |         |
|   | 傾聴力               | ア. 教員のデモから自分の知識・技術を確認し、さらに自分の行うべき行動を考えることができている。<br>イ. 実習において、人の意見を確認し、さらに自分の意見を述べる事ができている。   |  |     |        |         |
|   | 柔軟性               |   |  |     |        |         |
|   | 状況把握力             |   |  |     |        |         |
|   | 規律性               | ア. 身支度や手洗い、調理の完成時間、調理器具や食器の片づけなど、ルールを守って作業ができている。<br>イ. 自分の都合を優先することなく集団のルールを守ることができている。<br>ウ. 無断欠席、遅刻、居眠り、私語など講義に支障をきたす行動をせず、授業が円滑に進行するようルールを守ることができている。   |  |     |        |         |
|   | ストレスコントロール力       |   |  |     |        |         |
| <b>テキスト及び参考文献</b>   |                   |   |  |     |        |         |
| <p>テキスト: 実習ノート(1回目に配布)</p> <p>参考文献: 「新版 調理と理論」同文書院など</p>  |                   |   |  |     |        |         |

**他科目との関連、資格との関連**

他科目との関連 :給食管理実習、栄養学

関連する資格 :栄養士

実習教材費 :材料費 8,000 円(余剰分は調理Ⅱの材料費とする)

**学修上の助言**

- ・実習の前に必ずレシピを確認し、料理ごとの食材の処理、全体の食材の配分をノートに整理しておいてください。
- ・実習で学んだ献立は、自宅などで再度作成し、知識・調理技術の修得にむけて努力しておいてください。
- ・将来実践に役立つ栄養指導、調理指導ができる栄養士を目指して食材、献立・調理についての関心を高め、調理ノートに書き加え、実践できる知識・技術の幅を高める努力しておいてください。
- ・包丁の練習は家庭でも必ず行い、包丁技術を高める努力しておいてください。

**受講生とのルール**

- ・当日欠席は、班での調理作業に支障を来すため、事前に教員と班員に連絡するようにしてください。
- ・欠席した場合の調理ノートの記入については、教員から実習について事後指導を受け、作成してください。
- ・作成した献立を撮影する場合のみ、携帯電話の持ち込みを許可します。
- ・定められた服装で実習を行い、忘れた場合は教員に申し出るようにしてください。

【評価方法】

| 評価方法             | 評価の割合 | 到達目標 |   | 各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント   |
|------------------|-------|------|---|---|
| 筆記試験             |       |      |   |   |
| 小テスト             | 15    | ①    | ✓ | <p>筆記:15週に授業で修得した調理の基本的な操作事項について、理解できているか確認する。</p> <p>①基本的な調理操作について理解できているか確認する。<br/>(例:切り方、下処理方法)</p> <p>②実習で実施した調理操作について、穴埋め問題と調理操作について記述にて修得しているか確認する。</p>   |
|                  |       | ②    | ✓ |   |
|                  |       | ③    |   |   |
|                  |       |      |   |   |
| レポート             | 60    | ①    | ✓ | <p>・課題<br/>実習ごとに以下5点について、調理ノート(1回5点、計12回)にまとめてある。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 全体の調理手順、食材の配分等の計画</li> <li>2. 食材の確認(計量、廃棄量等)、デモによるポイントの整理</li> <li>3. 調理のポイント、完成イラスト</li> <li>4. 評価・改善点のまとめ</li> <li>5. 他班の調理の進行、完成品と比較した考察</li> </ol> <p>・提出期限<br/>15週、授業前</p>   |
|                  |       | ②    | ✓ |   |
|                  |       | ③    | ✓ |   |
|                  |       |      |   |   |
| 成果発表<br>(口頭・実技)  | 15    | ①    |   | <p>実技:15週に、包丁使いの習熟度を確認するため、実技テストを行う。(例:りんごの皮むき等)</p>  |
|                  |       | ②    | ✓ |   |
|                  |       | ③    |   |   |
|                  |       |      |   |   |
| 作品               |       |      |   |   |
| 社会人基礎力<br>(学修態度) | 10    | ①    | ✓ | <p>(主体性)</p> <p>・調理、食材に関する知識について、自己学修をすることができ、献立作成、調理技術の修得のために自ら練習をすることができている。</p> <p>(実行力)</p> <p>・何分で調理を完了するかの手順や方法を考え、確実に目標に向かって進めることができています。</p> <p>(課題発見力)</p> <p>・思い込みや憶測でなく事実に基づいて情報を客観的に整理し、課題を見極めることができています。</p> <p>(計画力)</p> <p>・グループ内で時間内に終わることができているよう手順や役割分担を考えて完成できているよう進めることができています。</p> <p>(創造力)</p> <p>・物事を考える時に、固定概念に捉われないことなどいろいろな方向から考えることができています。</p> <p>(発信力)</p> <p>・授業で修得した内容を、的確な文章で表現できている。</p> <p>(傾聴力)</p> <p>・教員のデモから自分の知識・技術を確認し、さらに自分の行うべき行動を考えることができています。</p> <p>・実習において、人の意見を確認し、さらに自分の意見を述べる事ができている。</p> <p>・「あいづち」や「うなづき」など話を聞く姿勢ができています。</p> <p>(規律性)</p> <p>・ルールを守って作業ができています。</p> <p>・受講態度(遅刻、欠席、学修意欲欠如)が見られる場合は5点を減点する。</p> <p>・課題の提出物の未提出が見られる場合は5点を減点する。</p> <p>・グループ活動への非協力などが見られる場合は5点を減点する。</p> |
|                  |       | ②    | ✓ |   |
|                  |       | ③    | ✓ |   |
|                  |       |      |   |   |
| その他              |       | ①    |   | <p>・2/3以上の授業に出席し、レポートを提出した学生のみ評価の対象とする。ただし、授業に出席することは当たり前のことなので、出席点は加味しない。</p>  |
|                  |       | ②    |   |   |
|                  |       | ③    |   |   |
|                  |       |      |   |   |
| 総合評価割合           | 100   |      |   |   |

【到達目標の目安】

| 到達レベル A(優)の目安   | 到達レベル B(良)の目安   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・総合評価点 80 点以上</li> <li>・毎回の実習についてのレポートがしっかりとまとめられており、今後に活用できているように考察ができています。</li> <li>・調理操作についての知識・技術を修得し、次回、自身で再現できている。</li> </ul> <p>到達レベルS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・到達レベルA者の中で、調理ノート12回の合計得点上位5名及び欠席回数が1回以下の者</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・総合評価点 70 点以上</li> <li>・毎回の実習についてのレポートがしっかりとまとめられており、今後にはほぼ活用できているように考察ができています。</li> <li>・調理操作についての知識・技術を修得し、次回、自身でほぼ再現できている。</li> </ul> |

| 週 | 学修内容 | 授業の実施方法 | 到達レベル C(可)の目安 | 予習・復習 | 時間<br>(分) | 能力<br>名 |
|---|------|---------|---------------|-------|-----------|---------|
|---|------|---------|---------------|-------|-----------|---------|

|      |                            |   |    |   |  |    |  |
|------|----------------------------|---|----|---|--|----|--|
| 1週 / | オリエンテーション<br>調理の基礎①        |   | 講義 | 授業の流れを理解できている。  | 予習:調理の基礎技術(主に包丁の取り扱い、切り方の基本)について調べておく<br>復習:実習ノートの内容を確認し、必要と思われる資料を収集し、調理ノートにファイルしておく。 | 60 | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>傾聴力<br>規律性        |
| 2週 / | 調理の基礎②                     | ・かやくごはん<br>・みそ汁<br>・筑前煮                                 | 実習 | 炊飯について理解し、調理できている。<br>切り方の基礎を理解し、食材を切断できている。<br>盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。           | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                          | 60 | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 3週 / | 調理の基礎③                     | ・酢のもの<br>・胡麻和え、白和え<br>・さけのホイル焼き<br>・かき卵汁                | 実習 | 酢の物、和えものの基本理解し、調理できている。<br>盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。                                | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                          | 60 | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 4週 / | 日本料理1<br>(飯物、焼き物、蒸し物)      | ・季節の飯物<br>・和風ハンバーグ<br>・冷やし茶碗蒸し                          | 実習 | 蒸し物の基本を理解し、調理できている。<br>主菜の盛り付け法を理解し、美しく盛り付けることができている。                                     | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                         | 60 | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 5週 / | 日本料理2<br>(揚げ物、和菓子①)        | ・てんぷら<br>・ほうれん草のお浸し<br>・けんちん汁<br>・いちご大福                 | 実習 | あげ物、浸し物の基本を理解し、調理できている。<br>盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。                                | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                         | 60 | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 6週 / | 日本料理3<br>(麺、焼き物、和菓子②)      | ・そうめん<br>・なすの田楽<br>・もやしのごま酢和え<br>・わらび餅                  | 実習 | 麺の取り扱い、和菓子の基本を理解し調理できている。<br>盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。                              | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                         | 60 | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 7週 / | 日本料理4<br>(飯物、焼き物、煮物、和菓子③)  | ・夏ごはん(梅じゃこ)<br>・う巻き<br>・鶏肝の生姜煮<br>・おくらの和え物<br>・二色白玉デザート | 実習 | 焼き物の基本を理解し、調理できている。<br>カラギーナンの特性を理解し、調理できている。<br>盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。          | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                         | 60 | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 8週 / | 日本料理5<br>(寿司、焼き物、蒸し物、和菓子④) | ・手ごね寿司<br>・なすと干しエビの煮物<br>・冬瓜の冷やし小鉢<br>・和風ブラマンジェ         | 実習 | 寿司飯、含め煮、干物の取り扱いの基本を理解し調理できている。<br>ゼラチンの特性を理解し調理できている。<br>見盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。 | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                         | 60 | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |

能力名:主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性  
ストレスコントロール力

| 週 | 学修内容 | 授業の実施方法 | 到達レベル C(可)の目安 | 予習・復習 | 時間(分) | 能力名 |
|---|------|---------|---------------|-------|-------|-----|
|---|------|---------|---------------|-------|-------|-----|

|       |                           |  |                     |   |  |    |  |
|-------|---------------------------|--|---------------------|---|--|----|--|
| 9週 /  | 日本料理6<br>(揚げ物、和菓子⑤)       | ・和風カツ<br>・焼き茄子<br>・水羊羹                             | 実習                  | 夏ばて解消の食材取り合わせを理解し、食材選択の意味を理解できている。盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。寒天の取り扱いを理解し調理できている。  | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                                   | 60 | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 10週 / | 西洋料理1<br>(ソース、スープ)        | ・スパゲティーミートソース<br>・アボガドサラダ<br>・コンソメスープ<br>・フルーツデザート | 実習                  | スープ、ソースの基本を理解し調理できている。果物の取り扱い、切り方を理解して調理できている。盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。         | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                                   | 60 | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 11週 / | 西洋料理2<br>(洋風ライス、ソース、洋菓子①) | ・シーフードフライ<br>・バターライス<br>・シーザーサラダ<br>・クレープ          | 実習                  | フライについて理解し調理できている。ソース(タルタルソース・洋菓子のソース)について理解して調理できている。盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。 | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                                    | 60 | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 12週 / | 西洋料理3<br>(ソース、スープ、洋菓子②)   | ・デミグラスハンバーグ<br>・ポタージュスープ<br>・野菜サラダ<br>・フルーツカスタード   | 実習                  | スープ、ソース(ポタージュ、デミグラスソース、カスタードソース)について理解して調理できている。盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。       | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく                                     | 60 | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 13週 / | 自由献立                      | ・自由献立作成  | 演習(班ごとのテーマに沿った献立作成) | 班ごとのテーマに沿った献立作成ができている。  | 予習:与えられたテーマ献立について、自身の案を作成しておく<br>復習:決定した献立について手順等を確認しておく   | 60 | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 14週 / | 自由献立                      | ・自由献立調理<br>・発表・評価<br>・意見交換会                        | 実習<br>意見交換会         | 班ごとのテーマに沿った献立調理、発表、評価できている。   | 予習:献立について手順等を確認しておく<br>復習:計画通りに作成できたか、改善点等の評価しておく。   | 60 | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 15週 / | 実技テスト・小テスト<br>まとめ         |  | 実技テスト<br>小テスト<br>講義 | 調理の基本的知識を理解している。<br>基本的な包丁技術を身に付けている。   | 予習:基本的な調理の知識について理解しておく。<br>包丁の練習をしておく。<br>復習:回答できなかった事項について、再度復習し理解しておく。自身の包丁技術のレベルを理解し技術を高めておく。 | 60 | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性  
ストレスコントロール力





平成29年度 愛知学泉短期大学シラバス

| 科目番号   | 科目名             | 担当者名   | 基礎・専門別                                     | 単位数 | 選択・必修別 | 開講年次・時期 |
|--|-----------------|--|--|-----|--------|---------|
| 23307  | 調理Ⅱ<br>CookingⅡ | 早瀬 須美子   | 専門   | 1   | 必修     | 1年 後期   |
| <b>科目の概要</b>   |                 |  |  |     |        |         |
| <p>食生活の改善を通して健康の保持増進および生活習慣病予防等に向けた提案ができ、人々の生活の質(QOL)の向上に貢献できているようにするため、栄養士として必要な調理の基礎知識・技術を修得する。また調理作業全体を把握し、作業労作をスムーズに、かつ合理的に行うことが出来る計画力、料理に対する創造力を身に付ける。調理Ⅱでは調理Ⅰで培った知識・技術の向上を目指す。</p> <p>授業始めに行う師範台でのデモ後、各班5から6人のグループに分かれ、それぞれ役割分担をして料理を仕上げる。料理が仕上がった段階で、教員が料理、盛り付けの指導、評価を行う。その後試食し自己評価を行い、実習献立について、修得した内容、自身の調理技術、実習の改善点も含め考察する。</p> |                 |  |  |     |        |         |
| <b>学修内容</b>  |                 |  | <b>到達目標</b>                                |     |        |         |
| ①基本的な切り方、調理法を正確に実施できている調理知識・技術を修得する。   |                 |  | ①基本的な切り方、調理法を正確に迅速に行うことができる。               |     |        |         |
| ②食材について関心を持ち、食材ごとの特徴、取り扱い、調理知識を修得する。   |                 |  | ②食材ごとに、その特性を理解し、調理操作を行うことができる              |     |        |         |
| ③共同で調理を行うことにより、チームワークや豊かな感性と創造力を身に付ける。   |                 |  | ③全体の調理の進行、料理のバランスを考えて、料理を仕上げ、盛り付けを行うことができる |     |        |         |
| <b>学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素</b>   |                 | <b>学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例</b>   |  |     |        |         |
| 前に踏み出す力  | 主体性             | ア. 調理の知識・技術を修得し、栄養士として社会貢献をするという目標に向かって指示が無くても、その知識・技術を自ら進んで高めるよう自己学修をすることができる。<br>イ. 技術の修得のために自ら練習をすることができる。<br>ウ. 授業以外の時間を使い、自分で他の料理について調べたことを記述できている。 |  |     |        |         |
|  | 働きかけ力           |  |  |     |        |         |
|  | 実行力             | ア. 何分で調理を完了するかの手順や方法を考え、確実に目標に向かって進めることができる。   |  |     |        |         |
| 考え抜く力  | 課題発見力           | ア. 思い込みや憶測でなく事実に基づいて情報を客観的に整理し、課題を見極めることができる。  |  |     |        |         |
|  | 計画力             | ア. グループ内で時間内に終わることができているよう手順や役割分担を考えて完成できているよう進めることができる。   |  |     |        |         |
|  | 創造力             | ア. 物事を考える時に、固定概念に捉われないことと色々な方向から考えることができる。   |  |     |        |         |
| チームで働く力  | 発信力             | ア. 授業で修得した内容を、的確な文章で表現できている。   |  |     |        |         |
|  | 傾聴力             | ア. 教員のデモから自分の知識・技術を確認し、さらに自分の行うべき行動を考えることができる。<br>イ. 実習において、人の意見を確認し、さらに自分の意見を述べるすることができる。   |  |     |        |         |
|  | 柔軟性             |  |  |     |        |         |
|  | 状況把握力           |  |  |     |        |         |
|  | 規律性             | ア. 身支度や手洗い、調理の完成時間、調理器具や食器の片づけなど、ルールを守って作業ができている。<br>イ. 自分の都合を優先することなく集団のルールを守ることができる。<br>ウ. 無断欠席、遅刻、居眠り、私語など講義に支障をきたす行動をせず、授業が円滑に進行するようルールを守ることができる。    |  |     |        |         |
|  | ストレスコントロール力     |  |  |     |        |         |
| <b>テキスト及び参考文献</b>  |                 |  |  |     |        |         |
| <p>テキスト:テキスト:実習ノート(調理Ⅰで配布済み)</p> <p>参考文献:「新版 調理と理論」同文書院など</p>  |                 |  |  |     |        |         |

| <b>他科目との関連、資格との関連</b>  |  |
|--|--|
| 他科目との関連 :調理Ⅰ、給食管理実習、栄養学<br>関連する資格 :栄養士<br>実習教材費 :材料費 8,000 円(余剰分は調理Ⅲの材料費とする)   |  |
| <b>学修上の助言</b>  | <b>受講生とのルール</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習の前に必ずレシピを確認し、料理ごとの食材の処理、全体の食材の配分をノートに整理しておいてください。</li> <li>・実習で学んだ献立は、自宅などで再度作成し、知識・調理技術の修得にむけて努力しておいてください。</li> <li>・将来実践に役立つ栄養指導、調理指導ができる栄養士を目指して食材、献立・調理についての関心を高め、調理ノートに書き加え、実践できる知識・技術の幅を高める努力しておいてください。</li> <li>・包丁の練習は家庭でも必ず行い、包丁技術を高める努力しておいてください。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・当日欠席は、班での調理作業に支障を来すため、事前に教員と班員に連絡するようにしてください。</li> <li>・欠席した場合の調理ノートの記入については、教員から実習について事後指導を受け、作成してください。</li> <li>・作成した献立を撮影する場合のみ、携帯電話の持ち込みを許可します。</li> <li>・定められた服装で実習を行い、忘れた場合は教員に申し出るようにしてください。</li> </ul> |

| 評価方法             | 評価の割合 | 到達目標 | 各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント |   |
|------------------|-------|------|---------------------------------|---|
| 筆記試験             |       |      |                                 |   |
| 小テスト             | 15    | ①    | ✓                               | <p>筆記:15週に授業で修得した調理の基本的な操作事項について、理解できているか確認する。</p> <p>①基本的な調理操作について理解できているか確認する。<br/>(例:切り方、下処理方法)</p> <p>②実習で実施した調理操作について、穴埋め問題と調理操作について記述にて修得しているか確認する。</p>   |
|                  |       | ②    | ✓                               |   |
|                  |       | ③    |                                 |   |
|                  |       |      |                                 |   |
| レポート             | 60    | ①    | ✓                               | <p>・課題<br/>実習ごとに以下5点について、調理ノート(1週5点、計12週)にまとめてある。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 全体の調理手順、食材の配分等の計画</li> <li>2. 食材の確認(計量、廃棄量等)、デモによるポイントの整理</li> <li>3. 調理のポイント、完成イラスト</li> <li>4. 評価・改善点のまとめ</li> <li>5. 他班の調理の進行、完成品と比較した考察</li> </ol> <p>・提出期限<br/>15週、授業前</p>   |
|                  |       | ②    | ✓                               |   |
|                  |       | ③    | ✓                               |   |
|                  |       |      |                                 |   |
| 成果発表<br>(口頭・実技)  | 15    | ①    |                                 | <p>実技:15週に、包丁使いの習熟度を確認するため、実技テストを行う。<br/>(例:針生姜等)</p>   |
|                  |       | ②    | ✓                               |   |
|                  |       | ③    |                                 |   |
|                  |       |      |                                 |   |
| 作品               |       |      |                                 |   |
| 社会人基礎力<br>(学修態度) | 10    | ①    | ✓                               | <p>(主体性)調理、食材に関する知識について、自己学修をすることができ、献立作成、調理技術の修得のために自ら練習をすることができている。</p> <p>(実行力)何分で調理を完了するかの手順や方法を考え、確実に目標に向かって進めることができている。</p> <p>(課題発見力)思い込みや憶測でなく事実に基づいて情報を客観的に整理し、課題を見極めることができている。</p> <p>(計画力)グループ内で時間内に終わることができているよう手順や役割分担を考えて完成できているよう進めることができている。</p> <p>(創造力)物事を考える時に、固定概念に捉われないことなどいろいろな方向から考えることができている。</p> <p>(発信力)授業で修得した内容を、的確な文章で表現できている。</p> <p>(傾聴力)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教員のデモから自分の知識・技術を確認し、さらに自分の行うべき行動を考えることができている。</li> <li>・実習において、人の意見を確認し、さらに自分の意見を述べるができている。</li> <li>・「あいづち」や「うなづき」など話を聞く姿勢ができている。</li> </ul> <p>(規律性)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ルールを守って作業ができている。</li> <li>・受講態度(遅刻、欠席、学修意欲欠如)が見られる場合は5点を減点する。</li> <li>・課題の提出物の未提出が見られる場合は5点を減点する。</li> <li>・グループ活動への非協力などが見られる場合は5点を減点する。</li> </ul> |
|                  |       | ②    | ✓                               |   |
|                  |       | ③    | ✓                               |   |
|                  |       |      |                                 |   |
| その他              |       | ①    |                                 | <p>・2/3以上の授業に出席し、レポートを提出した学生のみ評価の対象とする。ただし、授業に出席することは当たり前のことなので、出席点は加味しない。</p>  |
|                  |       | ②    |                                 |   |
|                  |       | ③    |                                 |   |
|                  |       |      |                                 |   |
| 総合評価割合           | 100   |      |                                 |   |

【到達目標の目安】

| 到達レベル A(優)の目安   | 到達レベル B(良)の目安   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・総合評価点 80 点以上</li><li>・毎週の実習についてのレポートがしっかりとまとめられており、今後に活用できているように考察ができています。</li><li>・調理操作についての知識・技術を修得し、次週、自身で再現できている。</li></ul> <p>到達レベルS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・到達レベルA者の中で、調理ノート12週の合計得点上位 5 名及び欠席週数が 1 週以下の者</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>・総合評価点 70 点以上</li><li>・毎週の実習についてのレポートがしっかりとまとめられており、今後にはほぼ活用できているように考察ができています。</li><li>・調理操作についての知識・技術を修得し、次週、自身でほぼ再現できている。</li></ul> |

| 週    | 学修内容              |   | 授業の実施方法 | 到達レベル C(可)の目安   | 予習・復習   | 時間(分) | 能力名  |
|------|-------------------|---|---------|---|---|-------|--|
| 1週 / | 日本料理Ⅰ             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・冷やしとろろ汁</li> <li>・さんまの生姜煮</li> <li>・白和え</li> <li>・おはぎ</li> </ul>           | 実習      | 魚の下処理法を理解し調理できている。麦、もち米の取り扱いを理解し調理できている。盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。                             | <p>予習: 全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。</p> <p>復習: 調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。</p> | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 2週 / | 西洋料理Ⅰ             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏のロール焼き (アーモンド風味)</li> <li>・さつま芋のポタージュスープ</li> <li>・パバロア</li> </ul>                       | 実習      | 鶏肉の取り扱い、調理法を理解し調理できている。肉のロール法のポイントを理解し調理できている。主菜の盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。                    | <p>予習: 全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。</p> <p>復習: 調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。</p> | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 3週 / | イタリア料理            | <ul style="list-style-type: none"> <li>・前菜</li> <li>・ピザ</li> <li>・ミネストローネ</li> <li>・パンナコッタ</li> </ul>                             | 実習      | 発酵生地の取り扱いを理解し調理できている。トマトソースの作り方のポイントを理解し調理できている。盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。                     | <p>予習: 全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。</p> <p>復習: 調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。</p> | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 4週 / | 日本料理Ⅱ             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・山菜おこわ</li> <li>・かす汁</li> <li>・揚げだし豆腐</li> <li>・おにぎり</li> </ul>                            | 実習      | おこわの調理のポイントを理解し調理できている。汁物の応用を理解し調理できている。天然着色料(くちなし)の利用法を理解し、調理できている。盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。 | <p>予習: 全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。</p> <p>復習: 調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。</p> | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 5週 / | 中華料理Ⅰ             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・酢豚</li> <li>・木耳と春雨のスープ</li> <li>・蟹玉</li> </ul>  | 実習      | 中華料理の基本を理解し調理できている。合わせ調味料を理解し調理できている。中華炒めのポイントを理解して調理できている。盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。          | <p>予習: 全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。</p> <p>復習: 調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。</p> | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 6週 / | 中華料理Ⅱ             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷菜</li> <li>・中華粥</li> <li>・海鮮ぎょうざ</li> <li>・さつま芋の飴煮</li> </ul>                            | 実習      | 粥の調理のポイントを理解し調理できている。ぎょうざの皮、包み方を理解し調理できている。あめの調理を理解し調理できている。盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。         | <p>予習: 全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。</p> <p>復習: 調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。</p> | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 7週 / | 日本料理Ⅲ             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・栗ごはん</li> <li>・蓮根の蒲焼き</li> <li>・かぶら蒸し</li> <li>・ゴマ酢サラダ</li> <li>・みたらし団子</li> </ul>        | 実習      | 栗の下処理を理解して調理できている。精進料理について理解し調理できている。上新粉について理解し調理できている。盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。              | <p>予習: 全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。</p> <p>復習: 調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。</p> | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 8週 / | 行事食Ⅰ-1<br>クリスマス料理 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・前菜 (スタッフドエック等)</li> <li>・じゃが芋のポタージュ</li> <li>・ローストチキン</li> <li>・スポンジケーキ (次週準備)</li> </ul> | 実習      | 丸鶏の取り扱いを理解し調理できている。オードブルの基本を理解し調理できている。スポンジケーキの基本とポイントを理解し調理できている。盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。   | <p>予習: 全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。</p> <p>復習: 調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。</p> | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性  
ストレスコントロール力

| 週     | 学修内容                |  | 授業の実施方法                 | 到達レベル C(可)の目安   | 予習・復習  | 時間(分) | 能力名  |
|-------|---------------------|--|-------------------------|---|--|-------|--|
| 9週 /  | 行事食 I-2<br>クリスマス料理  | ・いちごのデコレーションケーキ<br>・クラブハウスサンド<br>・クラムチャウダー | 実習                      | クレームシャンティエの基本を理解し調理できている。焼きサンドのポイントを理解し調理できている。<br>クリスマスのテーブルセッティングを理解し実際にできている。盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。 | 予習: 全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習: 調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                           | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 10週 / | 行事食 II-1<br>お正月料理   | ・おせち料理(煮物、浸し物、栗きんとん等)                      | 実習                      | おせち料理の基本を理解し調理、盛り付けできている。   | 予習: 全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習: 調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                           | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 11週 / | 行事食 II-2<br>お正月料理   | ・おせち料理(焼き物、酢の物)<br>・雑煮                     | 実習                      | おせち料理の基本を理解し調理、盛り付けできている。<br>雑煮の基本を理解し調理できている。  | 予習: 全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習: 調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                           | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 12週 / | 行事食 III<br>バレンタイン料理 | ・カナッペ<br>・魚のパイ包み焼き<br>・ガトーショコラ             | 実習                      | パイ生地の取り扱いを理解し調理できている。<br>焼き菓子のポイントを理解し調理できている。<br>ラッピング法の基本を理解しきれいにラッピングできている。                                  | 予習: 全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習: 調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                           | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 13週 / | 自由献立                | ・自由献立作成                                    | 演習<br>(班ごとのテーマに沿った献立作成) | 班ごとのテーマに沿った献立作成ができている。  | 予習: 与えられたテーマ献立について、自身の案を作成しておく。<br>復習: 決定した献立について手順等を確認しておく。                               | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 14週 / | 自由献立                | ・自由献立調理発表<br>・評価・意見交換会                     | 実習<br>意見交換会             | 班ごとのテーマに沿った献立調理、発表、評価できている。   | 予習: 献立について手順等を確認しておく。<br>復習: 計画通りに作成できたか、改善点等の評価しておく。                                      | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 15週 / | 実技テスト・小テスト<br>まとめ   |  | 実技テスト<br>小テスト<br>講義     | 1年間で学んだ調理の知識を理解している。<br>包丁技術を身に付けている。   | 予習: 調理の知識について理解しておく。包丁の練習をしておく。<br>復習: 回答できなかった事項について、再度復讐し理解しておく。自身の包丁技術のレベルを理解し技術を高めておく。 | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |

能力名: 主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性  
ストレスコントロール力





平成29年度 愛知学泉短期大学シラバス

| 科目番号  | 科目名              | 担当者名  | 基礎・専門別   | 単位数 | 選択・必修別 | 開講年次・時期 |
|---|------------------|---|--|-----|--------|---------|
| 23308   | 調理Ⅲ<br>Cooking Ⅲ | 早瀬 須美子  | 専門   | 1   | 必修     | 2年 前期   |
| <b>科目の概要</b>  |                  |   |  |     |        |         |
| <p>食生活の改善を通して健康の保持増進および生活習慣病予防等に向けた提案ができ、人々の生活の質(QOL)の向上に貢献できているようにするため、栄養士として必要な調理の基礎知識・技術を修得する。また調理作業全体を把握し、作業労作をスムーズに、かつ合理的に行うことが出来る計画力、料理に対する創造力を身に付ける。調理Ⅲでは調理Ⅰ、Ⅱで培った知識・技術の更なる向上を目指す。</p> <p>授業始めに行う師範台でのデモ後、各班5から6人のグループに分かれ、それぞれ役割分担をして料理を仕上げる。料理が仕上がった段階で、教員が料理、盛り付けの指導、評価を行う。その後試食し自己評価を行い、実習献立について、修得した内容、自身の調理技術、実習の改善点も含め考察する。</p> |                  |   |  |     |        |         |
| <b>学修内容</b>   |                  |   | <b>到達目標</b>  |     |        |         |
| <p>①基本的な切り方、調理法を正確に実施できている調理知識・技術を修得する。</p> <p>②食材について関心を持ち、食材ごとの特徴、取り扱い、調理知識を修得する。</p> <p>③共同で調理を行うことにより、チームワークや豊かな感性と創造力を身に付ける。</p>   |                  |   | <p>①基本的な切り方、調理法を正確に迅速に行うことができる。</p> <p>②食材ごとに、その特性を理解し、調理操作を行うことができる</p> <p>③全体の調理の進行、料理のバランスを考えて、料理を仕上げ、盛り付けを行うことができる</p> |     |        |         |
| <b>学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素</b>  |                  | <b>学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例</b>  |  |     |        |         |
| 前に踏み出す力   | 主体性              | <p>ア. 調理の知識・技術を修得し、栄養士として社会貢献をするという目標に向かって指示が無くても、その知識・技術を自ら進んで高めるよう自己学修をすることができている。</p> <p>イ. 技術の修得のために自ら練習をすることができている。</p> <p>ウ. 授業以外の時間を使い、自分で他の料理について調べたことを記述できている。</p> |  |     |        |         |
|   | 働きかけ力            |   |  |     |        |         |
|   | 実行力              | <p>ア. 何分で調理を完了するかの手順や方法を考え、確実に目標に向かって進めることができている。</p>   |  |     |        |         |
| 考え抜く力   | 課題発見力            | <p>ア. 思い込みや憶測でなく事実に基づいて情報を客観的に整理し、課題を見極めることができている。</p>  |  |     |        |         |
|   | 計画力              | <p>ア. グループ内で時間内に終わることができているよう手順や役割分担を考えて完成できているよう進めることができている。</p>   |  |     |        |         |
|   | 創造力              | <p>ア. 物事を考える時に、固定概念に捉われないことと色々な方向から考えることができている。</p>   |  |     |        |         |
| チームで働く力   | 発信力              | <p>ア. 授業で修得した内容を、的確な文章で表現できている。</p>   |  |     |        |         |
|   | 傾聴力              | <p>ア. 教員のデモから自分の知識・技術を確認し、さらに自分の行うべき行動を考えることができている。</p> <p>イ. 実習において、人の意見を確認し、さらに自分の意見を述べる事ができている。</p>  |  |     |        |         |
|   | 柔軟性              |   |  |     |        |         |
|   | 状況把握力            |   |  |     |        |         |
|   | 規律性              | <p>ア. 身支度や手洗い、調理の完成時間、調理器具や食器の片づけなど、ルールを守って作業ができている。</p> <p>イ. 自分の都合を優先することなく集団のルールを守ることができている。</p> <p>ウ. 無断欠席、遅刻、居眠り、私語など講義に支障をきたす行動をせず、授業が円滑に進行するようルールを守ることができている。</p>    |  |     |        |         |
|   | ストレスコントロール力      |   |  |     |        |         |
| <b>テキスト及び参考文献</b>   |                  |   |  |     |        |         |
| <p>テキスト: テキスト: 実習ノート(調理Ⅰで配布済み)</p> <p>参考文献: 「新版 調理と理論」同文書院など</p>  |                  |   |  |     |        |         |

**他科目との関連、資格との関連**

他科目との関連 :調理 I・II、給食管理実習、栄養学  
関連する資格 :栄養士  
実習教材費 :材料費 8,000 円(余剰分は返還する)

**学修上の助言**

- ・実習の前に必ずレシピを確認し、料理ごとの食材の処理、全体の食材の配分をノートに整理しておいてください。
- ・実習で学んだ献立は、自宅などで再度作成し、知識・調理技術の修得にむけて努力しておいてください。
- ・将来実践に役立つ栄養指導、調理指導ができる栄養士を目指して食材、献立・調理についての関心を高め、調理ノートに書き加え、実践できる知識・技術の幅を高める努力しておいてください。
- ・包丁の練習は家庭でも必ず行い、包丁技術を高める努力しておいてください。

**受講生とのルール**

- ・当日欠席は、班での調理作業に支障を来すため、事前に教員と班員に連絡するようにしてください。
- ・欠席した場合の調理ノートの記入については、教員から実習について事後指導を受け、作成してください。
- ・作成した献立を撮影する場合のみ、携帯電話の持ち込みを許可します。
- ・定められた服装で実習を行い、忘れた場合は教員に申し出るようにしてください。

| 評価方法             | 評価の割合 | 到達目標 | 各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント |  |
|------------------|-------|------|---------------------------------|--|
| 筆記試験             |       |      |                                 |  |
| 小テスト             | 15    | ①    | ✓                               | <p>筆記:15 週に授業で修得した調理の基本的な操作事項について、理解できているか確認する。</p> <p>①基本的な調理操作について理解できているか確認する。<br/>(例:切り方、下処理方法)</p> <p>②実習で実施した調理操作について、穴埋め問題と調理操作について記述にて修得しているか確認する。</p>   |
|                  |       | ②    | ✓                               |  |
|                  |       | ③    |                                 |  |
|                  |       |      |                                 |  |
| レポート             | 60    | ①    | ✓                               | <p>・課題<br/>実習ごとに以下5点について、調理ノート(1週5点、計12週)にまとめてある。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 全体の調理手順、食材の配分等の計画</li> <li>2. 食材の確認(計量、廃棄量等)、デモによるポイントの整理</li> <li>3. 調理のポイント、完成イラスト</li> <li>4. 評価・改善点のまとめ</li> <li>5. 他班の調理の進行、完成品と比較した考察</li> </ol> <p>・提出期限<br/>15週、授業前</p>  |
|                  |       | ②    | ✓                               |  |
|                  |       | ③    | ✓                               |  |
|                  |       |      |                                 |  |
| 成果発表<br>(口頭・実技)  | 15    | ①    |                                 | <p>実技:15 週に、包丁使いの習熟度を確認するため、実技テストを行う。<br/>(例:大根のかつら剥き、せん切り等)</p>   |
|                  |       | ②    | ✓                               |  |
|                  |       | ③    |                                 |  |
|                  |       |      |                                 |  |
| 作品               |       |      |                                 |  |
| 社会人基礎力<br>(学修態度) | 10    | ①    | ✓                               | <p>(主体性)調理、食材に関する知識について、自己学修をすることができ、献立作成、調理技術の修得のために自ら練習をすることができている。</p> <p>(実行力)何分で調理を完了するかの手順や方法を考え、確実に目標に向かって進めることができている。</p> <p>(課題発見力)思い込みや憶測でなく事実に基づいて情報を客観的に整理し、課題を見極めることができている。</p> <p>(計画力)グループ内で時間内に終わることができているよう手順や役割分担を考えて完成できているよう進めることができている。</p> <p>(創造力)物事を考える時に、固定概念に捉われないことと色々な方向から考えることができている。</p> <p>(発信力)授業で修得した内容を、的確な文章で表現できている。</p> <p>(傾聴力)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・教員のデモから自分の知識・技術を確認し、さらに自分の行うべき行動を考えることができている。</li> <li>・実習において、人の意見を確認し、さらに自分の意見を述べるができている。</li> <li>・「あいづち」や「うなづき」など話を聞く姿勢ができている。</li> </ul> <p>(規律性)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ルールを守って作業ができている。</li> <li>・受講態度(遅刻、欠席、学修意欲欠如)が見られる場合は5点を減点する。</li> <li>・課題の提出物の未提出が見られる場合は5点を減点する。</li> <li>・グループ活動への非協力などが見られる場合は5点を減点する。</li> </ul> |
|                  |       | ②    | ✓                               |  |
|                  |       | ③    | ✓                               |  |
|                  |       |      |                                 |  |
| その他              |       | ①    |                                 | <p>・2/3 以上の授業に出席し、レポートを提出した学生のみ評価の対象とする。<br/>ただし、授業に出席することは当たり前のことなので、出席点は加味しない。</p>   |
|                  |       | ②    |                                 |  |
|                  |       | ③    |                                 |  |
|                  |       |      |                                 |  |
| 総合評価割合           | 100   |      |                                 |  |

【到達目標の目安】

| 到達レベル A(優)の目安   | 到達レベル B(良)の目安   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・総合評価点 80 点以上</li><li>・毎週の実習についてのレポートがしっかりとまとめられており、今後に活用できているように考察ができています。</li><li>・調理操作についての知識・技術を修得し、次週、自身で再現できている。</li><li>・</li></ul> <p>到達レベルS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・到達レベルA者の中で、調理ノート12週の合計得点上位 5 名及び欠席週数が 1 週以下の者</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>・総合評価点 70 点以上</li><li>・毎週の実習についてのレポートがしっかりとまとめられており、今後にはほぼ活用できているように考察ができています。</li><li>・調理操作についての知識・技術を修得し、次週、自身でほぼ再現できている。</li></ul> |

| 週    | 学修内容  | 授業の実施方法 | 到達レベル C(可)の目安  | 予習・復習  | 時間(分) | 能力名  |
|------|---|---------|--|--|-------|--|
| 1週 / | オリエンテーション<br>(1年次との実習の進め方の違いを理解する)                                      | 講義      | 授業の流れを理解できている。<br>実習を主体的に進めるための方策を考えることができている。                                       | 予習:1年次の実習ノートの内容を復習しておく。<br>復習:調理の基本的な操作、食材について理解を深めておく。        | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 2週 / | 日本料理1<br>(飯物、和え物2、焼き物)<br>・豆ご飯<br>・鮪と長芋の市松造り<br>・木の芽和え<br>・生麩田楽         | 実習      | 和え衣の応用編(青寄せ)について理解する。<br>焼き物の応用について理解し調理できている。<br>彩りよく盛り付けを行うポイントを理解し、盛り付けることができている。 | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。 | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 3週 / | 日本料理2<br>(飯物、和え物1、汁物)<br>・手まり寿司<br>・酢味噌和え<br>・吸い物(若竹汁)<br>・桜餅           | 実習      | 和え衣の応用を理解し調理できている。<br>道明寺粉の取り扱いを理解し調理できている。盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。           | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。 | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 4週 / | 日本料理3<br>(飯物、和え物1、汁物)<br>・筍ごはん<br>・出し巻き卵<br>・ふきと団子の煮物<br>・春サラダ<br>・かしわ餅 | 実習      | 焼き物の応用を理解し調理できている。<br>上新粉の取り扱いを理解し調理できている。<br>盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。        | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。 | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 5週 / | 中華料理1<br>(揚げ物、炒め物、汁物)<br>・鶏の唐揚げ葱ソース<br>・青菜炒め<br>・中華風コンソープ<br>・杏仁豆腐      | 実習      | 中華料理の応用(下処理、合わせ調味料、湯)を理解し調理できている。<br>盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。                 | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。 | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 6週 / | 中華料理2<br>(前菜、煮込み、蒸し物)<br>・鶏の前菜<br>・海老のチリソース<br>・花巻(中国パン)                | 実習      | 中華料理の応用(下処理、炒め物、揚げ物)を理解し調理できている。盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。                      | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。 | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 7週 / | 中華料理3<br>(炒め物・揚げ物)<br>・牛肉とピーマンの細切り炒め<br>・青菜の蟹あんかけ<br>・春巻き<br>・ココナッツ汁粉   | 実習      | 中華料理の応用(下処理、炒め物、揚げ物)を理解し調理できている。盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができている。                      | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。 | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 8週 / | 西洋料理1<br>(カフェ料理)<br>・ほうれん草とハムのキッシュ<br>・洋ナシのタルト                          | 実習      | パイ生地の基本とアレンジを理解し調理できている。<br>仕上りのポイントを理解し、美しく仕上げるできている。                               | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。 | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |

能力名:主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性  
ストレスコントロール力

| 週     | 学修内容                     |   | 授業の実施方法             | 到達レベル C(可)の目安   | 予習・復習  | 時間(分) | 能力名  |
|-------|--------------------------|---|---------------------|---|--|-------|--|
| 9週 /  | 西洋料理2                    | アフタヌーンティーの<br>パーティー料理<br>(スコーン<br>・サンドイッチ<br>・チーズケーキ) | 実習                  | アフタヌーンティー盛り付け、作法を理解し、盛りつけ、サービスができています。サンドイッチの種類と用途を理解し調理できています。   | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                           | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 10週 / | アジア料理                    | ・生春巻き<br>・グリーンカレー                                     | 実習                  | 他国の調味料、調理法を理解し調理できています。盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができています。   | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                           | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 11週 / | イタリア料理1<br>(パスタ、デザート)    | ・パスタ(3色ソース)<br>・ブルスケッタ<br>・ティラミス                      | 実習                  | パスタのアレンジ、ソースの特徴を理解し調理できています。オリーブ油の使用法を理解し調理できています。イタリアのデザートについて理解し調理できています。盛り付けのポイントを理解し、美しく盛り付けることができています。 | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                           | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 12週 / | イタリア料理2<br>(スープ、主菜、デザート) | ・鶏の香草焼き<br>・カポナータ<br>・ディップ<br>(バケット添え)<br>・洋梨のデザート    | 実習                  | 香草の取り扱いについて理解し調理できています。ワインヴィネガーの特徴を理解し調理できています。前菜、主菜、デザートの特徴を理解し美しく盛り付けることができています。                          | 予習:全体の調理手順をまとめ、食材の配分等を整理しておく。<br>復習:調理のポイント、感想をノートに整理し、評価しておく。                           | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 13週 / | 自由献立                     | ・自由献立作成   | 演習(班ごとのテーマに沿った献立作成) | 班ごとのテーマに沿った献立作成できています。  | 予習:与えられたテーマ献立について、自身の案を作成しておく。<br>復習:決定した献立について手順等を確認しておく。                               | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 14週 / | 自由献立                     | ・自由献立調理<br>発表・評価・意見交換会                                | 実習<br>意見交換会         | 班ごとのテーマに沿った献立調理、発表、評価できている。   | 予習:献立について手順等を確認しておく。<br>復習:計画通りに作成できたか、改善点等の評価しておく。                                      | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |
| 15週 / | 実技テスト・小テスト<br>まとめ        |   | 実技テスト<br>小テスト<br>講義 | 1年半で学んだ調理の知識を理解できている。包丁技術を身に付けている。  | 予習:調理の知識について理解しておく。包丁の練習をしておく。<br>復習:週答できなかった事項について、再度復讐し理解しておく。自身の包丁技術のレベルを理解し技術を高めておく。 | 60    | 主体性<br>実行力<br>課題発見力<br>計画力<br>創造力<br>発信力<br>傾聴力<br>規律性 |

能力名:主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性  
ストレスコントロール力



